

Presses Universitaires du Mirail

Comer y beber en La Habana colonial

Author(s): José Luis LUZON

Source: *Caravelle* (1988-), No. 71, SENTEURS ET SAVEURS D'AMÉRIQUE LATINE (Décembre 1998), pp. 23-36

Published by: [Presses Universitaires du Mirail](#)

Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/40853491>

Accessed: 14/06/2014 17:16

Your use of the JSTOR archive indicates your acceptance of the Terms & Conditions of Use, available at
<http://www.jstor.org/page/info/about/policies/terms.jsp>

JSTOR is a not-for-profit service that helps scholars, researchers, and students discover, use, and build upon a wide range of content in a trusted digital archive. We use information technology and tools to increase productivity and facilitate new forms of scholarship. For more information about JSTOR, please contact support@jstor.org.



Presses Universitaires du Mirail is collaborating with JSTOR to digitize, preserve and extend access to *Caravelle* (1988-).

<http://www.jstor.org>

Comer y beber en La Habana colonial

PAR

José Luis LUZÓN

Universitat de Barcelona

*Amo los barcos y tabernas
junto al mar,
donde la gente charla y bebe
sólo por beber y charlar
Allá huele a pescado
a mangle, a ron, a sal*
Nicolás Guillén

Introducción

La Cuba decimonónica era una colonia española con un sistema económico muy simple. La mitad occidental de la isla estaba prácticamente cubierta por las plantaciones azucareras, cuya producción se exportaba fundamentalmente a los Estados Unidos. La Habana era la ciudad capital y aunque existían algunas ciudades menores, intermedias les llamaríamos ahora, Cárdenas, Matanzas o Cienfuegos entre otras, la capital concentraba con mucho lo esencial del poder político y comercial. Las clases altas cubanas residían en La Habana y el desarrollo de esta ciudad atrajo numerosos emigrantes españoles, desde el momento en que la introducción del vapor en las travesías trasatlánticas abarató los precios y proporcionó mayor seguridad al viaje por mar. Por eso Cuba se fue poblando con una población numerosa nacida en España. Este hecho era inédito en la América Hispana, pues en los reinos continentales la llegada de españoles siempre fue muy reducida, por lo que en esos territorios predominaron los criollos. En la sociedad cubana, por tanto, había una diferenciación muy marcada entre los nativos españoles y los nativos cubanos, estando ambos grupos prácticamente equilibrados en su número. Aunque tanto unos como otros eran legalmente españoles, se

diferenciaban en las costumbres y en la identificación con la tierra cubana.

Además de los « españoles » había en Cuba otros grupos étnicos o nacionales diferentes. Por una parte los negros, quienes podían ser « bozales », nacidos en África o « criollos, nacidos en Cuba; de blancos y negras surgieron los mulatos, entre los que predominaban los libres. Los chinos comenzaron a llegar desde 1844 y alcanzaron un número bastante elevado, en torno a 160 000 hacia 1874. Siendo la Habana una importante plaza comercial, con intenso tráfico comercial marítimo, contaba con significativos contingentes de extranjeros, estadounidenses o europeos.

En lo social la escala era de cierta complejidad. Las élites eran los dueños de ingenios, los funcionarios de categoría, los militares de elevado rango, los grandes comerciantes y algunos profesionales liberales. Las clases bajas eran los obreros, dependientes de comercio, artesanos y servidores domésticos, existiendo una relación entre diversas profesiones y grupos étnicos.

Esta mezcla de razas, culturas y clases, se manifestaba en las costumbres, en la música y, entre otras, en la comida y la bebida. Las élites comían más abundantemente y más variado que las clases bajas, pero había que distinguir entre la cocina cubana, la española y la internacional, produciéndose muchas veces simbiosis entre unas y otras. Las clases bajas disponían de la cocina cubana con muy escasa variedad de tipos de alimentos. Los extranjeros podían degustar cocina internacional en algunos hoteles y restaurantes de La Habana.

Analizar los tipos de comida de la Cuba decimonónica es un ejercicio de introspección cultural. Las fuentes más ricas son las de los libros de viaje. En ellos se describe con algún lujo de detalles la vida cotidiana en Cuba: los hospedajes, los transportes, la cultura, la comida, entre otras características que llamaban la atención o preocupaban al viajero curioso de la época. Otras fuentes son textos y anuncios de la época, a través de los cuales podemos conocer determinados gustos culinarios de los cubanos de entonces.

La mesa de los ricos

Las clases altas cubanas podían ser tanto de naturaleza española como cubana, y su cocina estaba determinada por tres influencias bien marcadas. De una parte la española, con el gusto por el aceite de oliva, ajos y vino; por otro lado la cocina internacional, francesa principalmente, que se consideraba imprescindible en una comida de calidad; por último los guisos populares de Cuba que, aunque menospreciados por

corresponder a las clases bajas, eran muy apetecidos en las comidas más íntimas o informales.

A través de las experiencias de algunos viajeros románticos, podemos conocer cómo eran los hábitos culinarios de estas clases. Mercedes de Santacruz era una joven habanera nacida a finales del siglo XVIII, que contrajo matrimonio con el francés conde de Merlín, oficial del ejército napoleónico. Tras vivir en Francia bastantes años, regresó a Cuba en un viaje de placer en el que intentó reencontrar sus orígenes. La condesa de Merlín nos ha legado un libro costumbrista sobre la Cuba de 1835 en el que no faltan diferentes referencias a los hábitos alimenticios de la sociedad de su tiempo. Según aseguraba, los habaneros no se caracterizaban por una gran voracidad; al contrario, comían poco a la vez, picoteaban como los pájaros, aseguraba la Condesa; pero sin embargo a cualquier hora del día les podía apetecer paladear una fruta o un terrón de azúcar. En sus refacciones preferían las legumbres, las frutas y sobre todo el arroz a la carne, la cual estimaban como un alimento pesado y poco conveniente al clima del trópico.

Su menú solía ser bastante sencillo y sobrio, sin pretensiones gastronómicas. La clase alta conocía los gustos europeos y en ocasiones de relevancia ponían una mesa elegante y con cocina más elaborada, pero en realidad solían reservar sus simpatías para los platos criollos. La Condesa de Merlín, en su viaje a su Habana natal desde Francia, fue agasajada por su familia con comidas europeas, que ella rechazó amablemente expresando su preferencia por los *camitos, zapatillas, mamones y ajíaco*, que le rememoraban su juventud habanera¹.

El ajíaco al que se refiere la condesa era la quinta esencia de la cocina criolla. Según refiere un autor de la época era una comida compuesta por carne de puerco, o de vaca, tasajo, pedazos de plátano, yuca, calabazas etc... con mucho caldo, cargado de zumo de limón y *ají* picante. Es el equivalente cubano de la olla española pero acompañada del casabe y nunca del pan. Aunque su consumo era generalizado, no era de buen tono presentarlo en mesas de alguna etiqueta². Una variante del ajíaco era el mondongo, más propio de las clases bajas, principalmente campesinas.

El almuerzo era la comida principal del día y si hemos de creer los descritos por el viajero estadounidense Samuel Hazard, era bastante copioso, contradiciendo así a la apreciación romántica de Mercedes de Santa Cruz.

1 Merlín, Condesa de, *Viaje a La Habana*, (Precedido por una biografía de la ilustre cubana, por la señorita Doña Gertrudis Gómez de Avellaneda). Madrid, Imprenta de la Sociedad Literaria y Tipográfica, 1844, p. 16.

2 Pichardo, Esteban (1836), *Diccionario Provincial casi razonado de voces y frases cubanas*. Editorial de Ciencias Sociales. La Habana, 1985, p. 42.

Efectivamente, según Hazard, un almuerzo solía comenzarse con los huevos. Estos podían servirse de muy diferentes maneras: pasados por agua, estrellados, fritos o en tortilla, las cuales podían ser de riñones, guisantes, tomate, champiñones, jamón, etc. Al norteamericano le satisficieron mucho los huevos rellenos³. Los huevos podían acompañarse con arroz y tomate y tal vez un plátano; es lo que actualmente se conoce en España como arroz a la cubana.

Si el pescado formaba el núcleo principal del almuerzo se cocinaba frito en aceite de oliva, hasta que estuviera bien dorado, aconsejándose añadir unas gotas de limón al servirlo. La otra forma de preparación era cocido con un poco de agua y sal, sirviéndose acompañado con salsas blancas, picante o tomate. El pescado cocido se servía colocando encima pequeños pedazos de limón, cebollas en rodajas muy finas, hojas de laurel, patatas, un poco de manteca o un aceite, salsa holandesa, harina, sal, pimienta, yema de huevo, vinagre y unas rebanadas de pan frito⁴.

La pesca procedía principalmente del propio litoral habanero, pero también había barcos que pescaban en Yucatán y Florida. Las especies más apetecidas eran el pargo y el cherne, cuya comercialización correspondió durante muchos años en régimen casi de monopolio al millonario Francisco Martí, quien llegó a sobornar a un Capitán General, el Príncipe de Anglona, con un pargo relleno de monedas de oro. Pero había otras especies reputadas como excelentes con carne delicada, entre ellas el abadejo, que al decir del naturalista Poey no era de la misma especie que el pescado que recibe ese nombre en España.

Otro pescado consumido era el bacalao, al que Hazard denominara el « plato nacional de Cuba »⁵.

Los mariscos eran renombrados, habiendo langostas, langostinos, camarones, los más apetecidos y pequeñas ostras. Un buen plato de camarones o langostas era también muy aceptado, preparándose al natural, cocidos con sal o en ensalada.

En cuanto a las carnes se consumían de todos tipos y maneras: hígado guisado, barillado, chuletas de carnero, ternera y riñones guisados. También había salchichas y picadillos que podían ser de diversas clases, destacando el de conejo. Los sesos se preparaban fritos o cocidos y eran muy aconsejados para niños, enfermos y señoras de escaso apetito. Las carnes podían ser cocidas o asadas; entre éstas figuraban la de vaca, la ternera asada, el carnero asado y los pollos asados. Eran muy apetecidas las lenguas, frescas y cocinadas con salsa de tomate, aceitunas y pepinillos.

³ Hazard, Samuel (1873), *Cuba a pluma y lápiz*. Cultural S. A. La Habana, 1928, II, p. 85.

⁴ Hazard, *op. cit.*, p. 90.

⁵ Hazard, *op. cit.*, p. 89.

Como platos de guarnición se utilizaban los vegetales, siendo los más utilizados los boniatos, patatas fritas, plátanos fritos o salados, habichuelas, guisantes, coles y ensaladas de lechugas, tomates y berros⁶.

Gran afición tienen y tenían los cubanos al consumo de dulces. En La Habana el establecimiento « La Dominica » pasó de ser un café a convertirse en una « Gran fábrica de conservas al vapor ». Sus productos eran las frutas extraídas y en almíbar, pastas y jaleas de frutas del país, siropes de frutas, chocolate de distintas clases, sustancias conservadas, repostería fina y de embarque, y frutas abrillantadas y de embarque⁷. Para el postre se aconsejaba el dulce de guayaba con queso y toda clase de frutas, destacándose los plátanos y las naranjas⁸. En La Habana se servían también buenos granizados y helados, sazonados con frutas del país, como el zapote, la guanábana o la guayaba. Eran renombrados los del café « El Louvre ».

El almuerzo podía tener una significación simbólica de las relaciones sociales en las empresas. El Dr. Wurdermann constató que los comerciantes y sus empleados compartían la misma mesa, celebrando almuerzos de estilo patriarcal⁹. Por su parte, Atkins apreció la misma costumbre entre numerosos comerciantes de su tiempo. Es conocida su descripción de las comidas de García en Cienfuegos, quien pagaba a su cocinero mejor que a su contador: la mesa era una enorme tabla de cedro, que se armaba para cada comida entre sacos de arroz, cajas de arenques y jamones que colgaban del techo sobre las cabezas; García se situaba en la cabecera de la mesa presidiéndola y en torno a ella todos sus empleados, sin distinción de categoría, siendo la comida igual para todos, pero no así los vinos¹⁰.

La comida, o cena, era menos importante que el almuerzo. Se iniciaba con una sopa o un caldo pudiendo aquélla ser de pan, de fideos, de arroz, de macarrones, de leche, de tortuga y de vegetales o sopa juliana. Entre los caldos se encontraban los de carne, a modo de consomé, el caldo de gallina, el caldo con pan tostado y el caldo compuesto, que en realidad era una sopa de cebollas, zanahorias y otras viandas.

⁶ Hazard, *op. cit.*, p. 90.

⁷ *Directorio, La Havane, 1874*, p. 465.

⁸ Hazard, *op. cit.*, pp. 87-89.

⁹ Wurdermann, John G. (1844), *Notas sobre Cuba*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1989, p. 115.

¹⁰ Atkins, Edwin F. (1926), *Sixty years in Cuba*, Cambridge, Mass., pp. 55-56.

Días especiales

Determinados días del año eran celebrados con banquetes. Sin duda alguna la cena navideña era la gran fiesta gastronómica de las familias cubanas. La noche del 24 de diciembre, la Nochebuena, como se denomina en Cuba y en buena parte de España, se celebraba con una cena extraordinaria. Siempre hubo discrepancias sobre el menú más adecuado; unos preferían el pargo al horno, otros la guinea frita; se apreciaba también el guanajo (pavo) relleno y el pollo crespón, pero lo más apetecido era el lechón tierno. A finales del siglo XIX las familias iban al completo a los corrales de la Calzada de Cristina, en La Habana extramuros, para cumplir el ritual de elegir el lechón. Durante varios días antes de la noche esperada, de muchas viviendas salían gruñidos y olores nada apetecibles, pero todo se perdonaba esperando el momento de saborear a la víctima. « Sin lechona asada la Nochebuena es falsificada », afirmaba el dicho popular¹¹.

La muerte era también ocasión de banquetes, pues en los velorios los familiares del difunto extremaban su hospitalidad hacia los que acudían a expresar sus condolencias. La Condesa de Merlín describe un velorio en La Habana, durante el cual reinó todo tipo de algarabía y fiesta, culminando con un buen ágape a base de jamón y vino¹². Por su parte el escritor costumbrista Díaz Aguirre nos describe a un alborozado grupo de jóvenes, penetrando en la sala del velorio, dirigiendo miradas golosas al chocolate, galleticas, queso y dulce de guayaba¹³.

A comer de restaurante

Restaurantes y fondas proliferaban en Cuba principalmente en las ciudades. La mayor parte de los restaurantes de La Habana servían comida española, con aceite de oliva y algún ajo; sus olores repugnaban al elitista Hazard, quien atribuyó a su curiosidad gastronómica en esos lugares ciertas indigestiones y dolores de estómago que debió padecer durante su estancia en Cuba. Destacaba el « Aguila de Oro » en el Paseo del Prado, el « Crystal Palace » y el « Noble Habana », siendo famosos en este último sus platos de camarones y ensaladas¹⁴. Sin embargo a medida que avanzaba su aclimatación a Cuba comenzó a apreciar las virtudes de la comida criolla y de la española, hasta el punto de comenzar a rechazar los establecimientos de cocina internacional.

¹¹ Díaz Aguirre, Mario (1958), *Cromos de ayer*, Argos, Madrid, p. 79.

¹² Merlín, Condesa de, *op. cit.*, p. 64.

¹³ Díaz Aguirre, *op. cit.*, p. 27.

¹⁴ Hazard, *op. cit.*, p. 58.

Para Hazard el mejor restaurante de cocina internacional era el « Restaurant Français » dirigido por François Garçon, en la calle Cuba, número 72 entre Obispo y Obrapía, en el centro de la ciudad. Era frecuentado por jóvenes comerciantes extranjeros, que lo utilizaban como un club. Los precios eran algo elevados, pero se aceptaban abonos con fuertes rebajas. El menú era a la carta y se servía el clarete francés como vino ordinario, aunque se podían tomar otros vinos a precios razonables. Otro establecimiento de cocina internacional era el Hotel Inglaterra¹⁵.

La mesa de los pobres

Uno de los platos fundamentales de la cocina popular era el mondongo, otra suerte de olla española de menor calidad que el ajiaco. Se trataba de un guiso de caldo y alguna vianda en pedazos o sin ellos, siendo la principal las tripas, callos y libros (sic) de la res. Las patas se cocinaban por separado pero de la misma manera que el mondongo, aunque solía algunas veces mezclarse tal cual parte de ellas¹⁶. La preparación de un mondongo, el sacrificio del animal, becerro o lechón, era en sí misma una fiesta, parecida a las matanzas del cerdo en España. Se iniciaba con la cuchillada en el cuello de la víctima; una muchacha recogía la sangre quemada. Luego de preparado el mondongo, se servía café endulzado con raspadura, o azúcar moreno. A continuación comenzaba la auténtica fiesta con música, baile y amor¹⁷.

La comida popular cubana incluía una variedad de frutas de la tierra, entre ellas el mamón, fruto del árbol de su nombre de forma acorazonada, del tamaño de un puño, cáscara amarillosa o bruna en su madurez, sin escamas, azucarado y gustoso según lo definiera Pichardo¹⁸. El anón. El mamey colorado, también llamado dulce de ángel. Mención especial merecen los plátanos, que se preparaban de muy diversas maneras y que según Hazard constituyan, junto con el tasajo, la comida de los pobres¹⁹.

En San Antonio de los Baños, una viajera romántica, la sueca Fredrika Bremer, se alojó en una fonda que ella definió como un albergue de tercera clase. En la comida le sirvieron carne cocida y raíces de ñame²⁰. Más tarde cuando visitaba un bohío en el campo, donde vivía una pareja de negros viejos, le llamaron la atención las plataneras del jardín y preguntó a sus anfitriones si comían bananas para desayunar; la negra se rió

¹⁵ Hazard, *op. cit.*, p. 37.

¹⁶ Pichardo, *op. cit.*, p. 431.

¹⁷ Merlín, Condesa de, *op. cit.*, pp. 65-66.

¹⁸ Pichardo, *op. cit.*, p. 403.

¹⁹ Hazard, *op. cit.*, p. 92.

²⁰ Bremer, F. (1951), *Cartas desde Cuba. Arte y Literatura*, La Habana, 1980, p. 166.

divertida ante la pregunta, explicando que su desayuno era carne frita y café, pero que su marido sí comía bananos fritos²¹. Al anochecer regresó a la fonda donde cenó una taza de té claro con pan; tras dormir toda la noche se despertó hambrienta pidiendo desayuno de café y huevos²².

Comida de esclavos

El tasajo o carne salada era la comida principal de los esclavos. La mayor parte procedía de ultramar, de Tampico, Costa Firme, Buenos Aires, etc. El tasajo de Buenos Aires recibía el nombre de tasajo en penca, en el que había que distinguir la masa, denominada pato y la barrigada, denominada manta, pues abierta parecía una manta y tenía más pellejo. El que provenía de Norteamérica venía en cajas y se le denominaba tasajo de caja. El tasajo de mala calidad, con mucho nervio, era el tasajo rebenque. Había también tasajo fresco del país, siendo afamado el de Cayo Romano e Isla de Pinos. Tasajito era el ahumado de puerco²³.

Según Saco (cf. Ortiz) el alimento de los esclavos rústicos bien cuidados consistía en una ración diaria de media libra de tasajo de Buenos Aires o de Tampico. En los ingenios de Sancti Spíritus y Trinidad solía sustituirse por carne fresca de la tierra. Además se les daban boniatos, fiames y plátanos a discreción y media libra de arroz y doce onzas de harina de maíz. Con estos alimentos el negro esclavo hacía tres comidas diarias. A los chinos la ración de arroz se les solía aumentar hasta una libra por día. De las doce onzas de harina de maíz solían reservar una buena parte para alimentar un cochino, lo cual era permitido generalmente por los dueños de los ingenios²⁴. Los negros esclavos eran autorizados además, en algunos ingenios, a disponer de un pedazo de tierra o conuco, donde podían sembrar y cosechar algunas viandas, dedicando a este trabajo sus escasas horas libres. Pero con mayor gusto criaban animales dentro del barracón, algún puerco y gallinas, que alimentaban con las sobras del rancho²⁵.

El artículo 6 del Reglamento de Esclavos de 1842 ordenaba que los amos proporcionaran tres comidas al día como les pareciera, para poder reponerlos de sus fatigas. Se establecía un mínimo de seis a ocho plátanos o su equivalencia en boniatos, yucas, fiames u otras raíces alimenticias;

²¹ Bremer, *op. cit.*, p. 167.

²² Bremer, *op. cit.*, p. 169.

²³ Pichardo, *op. cit.*, p. 572.

²⁴ Ortiz, Fernando (1916), *Los negros esclavos*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1987, p. 204.

²⁵ Pérez de la Riva (1975), *El barracón y otros ensayos*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, p. 37.

ocho onzas de carne o bacalao y cuatro onzas de arroz y otra menestra o harina (Reglamento de Esclavos de 1842, art. 6). Pérez de la Riva aseguraba que las raciones alimenticias del Reglamento de Esclavos eran bastante abundantes, lo cual atribuía a la influencia de los comerciantes proveedores de los ingenios, quienes tenían interés en aumentar sus ventas de tasa²⁶. En las ciudades los negros más pobres compraban pescados pequeños troceados en mitades y cuartos²⁷.

« Los negros recién nacidos o pequeños, cuyas madres vayan a trabajos en la finca, serán alimentados con cosas muy ligeras como sopas, atoles, leche u otras semejantes, hasta que salgan de la lactancia y de la dentición » (Reglamento de Esclavos de 1842, art. 8). El viajero francés Ernest L'Epine describió la forma en que eran alimentados los niños negros en la denominada « casa de criollos »; allí una vieja daba de comer a ocho chiquillos agachados a sus pies que esperaban ansiosos su turno, para recibir un bocado de arroz o de harina de maíz que la mujer amasaba en la palma de la mano, introduciéndolo en la boca de los niños²⁸.

Las bebidas

En medio tropical donde la transpiración es más abundante que en climas fríos, las bebidas refrescantes, con o sin alcohol, han sido siempre una necesidad y un hábito de consumo generalizado. El agua fría es la más simple de todas; en Cuba se utilizaban las vasijas porosas de arcilla cocida, cuya exudación permanente mantiene frías las paredes y evita el calentamiento excesivo del agua. Pero en La Habana desde comienzos de siglo ya se introdujeron algunos aparatos o máquinas de fabricación de hielo, siendo renombrado el del café « El Louvre ».

Las frutas tropicales cubanas favorecían la elaboración de zumos, con los cuales se preparaban « refrescos ». El refresco es por antonomasia en Cuba la bebida no alcohólica. En el café « La Dominica » tomó Hazard el primer día de su estancia en la Isla una bebida fría agradable a la vista y al paladar, llamada refresco²⁹. Según él afirmaba, todo el mundo en Cuba tomaba un refresco a determinadas horas del día o de la noche; se trataba de bebidas hechas a base de zumos de frutas, naranjas y limones principalmente, sin aditivos alcohólicos. La naranjada natural era muy dulce, aunque en el campo podía prepararse con naranjas amargas. La limonada preferida se hacía con lima, antes que con limón; con el extracto del jugo de limón se preparaba una limonada que, al decir de

²⁶ Pérez de la Riva, *op. cit.*, p. 37.

²⁷ Hazard, *op. cit.*, p. 99.

²⁸ Pérez de la Riva, *op. cit.*, p. 37.

²⁹ Hazard, *op. cit.*, p. 26.

Hazard, no era tan buena como la natural, pero que podía mejorarse añadiendo unas gotas de ron y sorbiéndola con una caña³⁰. También se utilizaba la achicoria para preparar bebidas refrescantes.

El agua de coco se bebía directamente de la fruta, pero algunos sibaritas preferían escanciarla en un vaso y añadir hielo y brandy. Se apreciaba el sabor excelente de la mezcla y sus virtudes diuréticas³¹.

Los panales eran una bebida muy usada por las señoras. Consistían en unas a modo de mazorcas de maíz, elaboradas con clara de huevo y azúcar, que se introducían en un vaso de agua, dejando que se disolvieran lentamente, dando por resultado un refresco azucarado³².

Se tomaba también horchata, cebada y agras. Esta última era bebida ácida elaborada con jugo de uva sin madurar. Otras bebidas eran la chicha, con agua, azúcar y maíz tostado; la zambumbia, con agua y melaza y la garapiña, infusión fermentada de corteza de piña endulzada con azúcar³³.

Café y chocolate, bebidas coloniales

En aquellos años comenzaba a incrementarse el gusto por el café, que se consideraba una bebida más moderna que la clásica taza de cacao o chocolate, tan vinculada al pasado. De hecho, ya hacia 1850 los desayunos de los cubanos de cualquier clase o condición se iniciaban con un café matinal, al cual los ricos solían añadir bizcochos y frutas. Con este refrigerio aguantaban hasta la hora del almuerzo, que era a las once.

José María de Latorre llamaba la atención sobre los cambios habidos en la comida a comienzos del siglo XIX respecto al precedente. Según él en el XVIII se comía a las 12 del mediodía, la merienda era a la tarde y la cena entre 8 y 10 de la noche. Otro cambio sustancial era el referente al consumo del café, que se generalizó durante la primera mitad del siglo XIX, sustituyendo paulatinamente al chocolate³⁴. La mañana se iniciaba siempre con un café con leche; generalmente se trataba de un vaso de leche apenas manchado con algo de café. Sin embargo tras el almuerzo o la comida, el café se servía puro³⁵.

³⁰ Hazard, *op. cit.*, p. 23.

³¹ Hazard, *op. cit.*, p. 93.

³² Hazard, *op. cit.*, p. 22.

³³ Hazard, *op. cit.*, p. 26.

³⁴ La Torre, José María de (1857), *Lo que fuimos y lo que somos o La Habana Antigua y Moderna*. La Habana, Librería Cervantes, 1913, p. 119.

³⁵ Hazard, *op. cit.*, p. 22.

A pesar de que el café ganó terreno al chocolate, éste seguía gustando a la sociedad habanera. Se preparaba mezclando leche y chocolate, a razón de una onza por cada taza de leche; se ponía a hervir batiéndolo durante la cocción con un batido de huevos. También podía prepararse en un molinillo particular, dotado con un pequeño infernillo de alcohol³⁶.

Alcohol para alegrar la vida

Siguiendo la tradición cultural española, en Cuba se consumía abundante vino en los almuerzos y comidas. En las mesas cubanas de cualquier clase o condición se servía un vino flojo importado de España, que solía diluirse en agua; era el denominado vino *catalán*, que se vendía a precios muy baratos. En estado puro era rojo oscuro, de mucho cuerpo y muy fuerte y se consideraba mejor que los clarettes franceses, por no ser tan ácido. Se tomaba tanto en el almuerzo como en la comida. Pero los vinos franceses tenían una mayor aceptación³⁷. En el hotel « León de Oro » de Matanzas cobraban tres pesos y medio por día, por alojamiento y comidas incluyendo vino *catalán*. Al que abonaba un precio extra se le servían clarettes franceses tales como *Bonnafou* y *Haut Brion* o un vino español que Hazard señalaba como parecido a un Burdeos flojo, denominado *Vino de Vizenza* (sic). De los borgoñas se encontraba el de Beaune³⁸. La firma Musset y Cía, en Amargura 22 y 24, importaba en exclusiva burdeos tintos: Chateau Bonnefons y Maison Blanche, y burdeos blancos: Haut Barsca y Haut Sauternes³⁹.

Otro almacenista e importador, la Viuda de Cabarga & Co, anuncibaba un continuo surtido de vinos finos de los principales cosecheros, de Burdeos, Borgoña, Pérez (sic), Oporto y Madera, así como Champagne y Coñac de varias clases⁴⁰.

En la Cuba actual el vino ha quedado muy relegado a los almuerzos de los hoteles de lujo, pero sea por el precio o sea por las costumbres, es prácticamente desconocido para la mayoría de los cubanos.

Diferente ha sido la suerte de la cerveza, que fue introducida por los ingleses a través del puerto de La Habana. Ya en el siglo XIX comenzó a consumirse en grandes cantidades y se servía en fondas y posadas incluso en las de baja calidad. Actualmente esta bebida alcohólica es de consumo

³⁶ Hazard, *op. cit.*, p. 25.

³⁷ Hazard, *op. cit.*, p. 21.

³⁸ Hazard, *op. cit.*, p. 81.

³⁹ Directorio, *op. cit.*, p. 43.

⁴⁰ Directorio, *op. cit.*, p. 38.

común en toda la Isla, no concibiéndose ninguna fiesta en la que no se trasieguen grandes cantidades de cerveza.

Además del ron, del jugo de la caña derivaba otra bebida. El guarapo es el puro jugo que se obtiene exprimiendo la caña. En las casas del dueño de los ingenios se tomaba al anochecer, en el siglo XIX, ponche de guarapo. Se elaboraba con huevo batido, mezclado con whisky, ron o coñac, añadiendo luego guarapo recién sacado de las calderas, agitando todo hasta obtener una abundante espuma, momento en que estaba apto para beberse. Se recomendaba para los enfermos de pulmón y de bronquios⁴¹.

Pero la bebida reina procedente de la caña era el ron. La extraordinaria calidad del ron cubano, reputado como uno de los mejores del mundo, se atribuía a la especial materia prima con que se elaboraba: las mieles de caña cubana. Sin embargo se considera que el ron que se fabricaba desde los primeros años de la colonia, hasta el siglo XIX, era de calidad ínfima, hasta el extremo que el ron que se bebía en las mesas de calidad era de Jamaica. Fue durante el siglo XIX cuando se introdujeron nuevos métodos de destilado, que mejoraron notoriamente el producto⁴². Con el desarrollo de la caña aumentó también la producción de ron. Nuevas destilerías, utilizando nuevos procedimientos, se instalaron en Santiago de Cuba, La Habana, Cárdenas y Matanzas a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX. Surgieron así las míticas marcas, que en algunos casos aún perduran: « Campeón », « Obispo », « San Carlos », « Matusalén », « Juqui », « Bocoy », « Albuerne », « Lavin » y, tal vez la más famosa, « Bacardí ». Al ron cubano se le atribuye el sabor y el ritmo de Cuba. Forma parte de su cultura, de su historia, vinculadas a la identidad nacional; fuertemente asociado con la idea de la Independencia, con la cual comenzó a desarrollarse. Es en buena medida su bebida nacional.

En cuanto a los cockteles o tragos, como suelen llamarse en Cuba, tenemos referencias de que, en el afamado café « La Dominicana » de La Habana, se ofrecían a mediados de siglo dos tragos con nombres de presidentes de los Estados Unidos; uno dulce, frío y sin alcohol, el otro era seco y con alcohol⁴³.

Las bebidas importadas, licores y vinos, tenían una gran aceptación. El coñac era licor de consumo corriente entre las clases altas. Además de las marcas ya reseñadas, se importaba el coñac de Gautier Frères y el

⁴¹ Hazard, *op. cit.*, p. 186.

⁴² Barty-King, Hugh & Massel, Anton (1983), *Rum: Yesterday and today*. Heinemann, London, p. 109.

⁴³ Le Riverend, Julio (1960), *La Habana. Biografía de una provincia*, Imprenta el Siglo XX, La Habana, 321.p.

Bellot. Los señores F. Van Assche & Co importaban en exclusiva la ginebra de « muy acreditada marca: La Campana ». Habiendo imitadores, se advertía que para ser legítima, debía llevar una campana en el vidrio y otra en el corcho⁴⁴. Otra ginebra anunciada era la Scheledam Schnapps Aromática de Udolfo Wolfe. Del anuncio de Dussaq & Mermin, comisionistas importadores, con oficina y almacén en Obrapía 16 y en Mercaderes 16, entresacamos el siguiente listado:

Vinos finos de Burdeos, Coñac Fine Champagne, Coñac Viejo Superior, Champaña de Chassepot de Fisse Thirion & Comp de Reims, Champaña Champzy (Corona), Vino gaseoso sin rival « Flor de Sauternes », Coñac Superior de Tiffon & Roy, Coñac Mothelay, Vinos en barrica superiores de Honore Bernard, Vino de Quina de Villette & Buisson y preparados con vinos de Málaga, Madera, Medoc y San Julián⁴⁵.

Conclusiones

Un análisis de los hábitos alimenticios de los cubanos en el siglo XIX pone de manifiesto que la cocina tradicional española estaba siendo objeto de adaptación y reelaboración en la Isla. La cocina popular o criolla introducía en los guisos de origen hispano los productos de la tierra; la olla castellana se hacía mondongo o ajiaco. En este sincretismo participaban las influencias internacionales, pero éstas no llegaban a penetrar en lo más profundo de la cultura cubana, quedando relegadas a las mesas de etiqueta, como ritual más protocolario que deseado. Estas adaptaciones hacia la culinaria nacional fueron continuas y progresivas y no llegaron nunca a cuestionar algunos de los elementos imprescindibles en la dieta española, como era el aceite de oliva y el pan de trigo.

En cuanto a las bebidas hay que destacar lo que supuso a mediados de siglo la aparición del ron cubano de calidad, que comenzó a ganar terreno con firmeza a otros rones tan significativos como el de Jamaica. De esta manera podemos afirmar que el proceso de construcción y consolidación de la cubanía en el siglo XIX, con sus implicaciones literatas, musicales y políticas, tuvo en la cocina uno de sus elementos más sustanciales. Tal como se deduce del arrebatado testimonio de Mercedes de Santa Cruz, Condesa de Merlín, la añoranza de Cuba era también en gran medida la añoranza de los platos criollos.

⁴⁴ *Directorio, op. cit.*, p. 40.

⁴⁵ *Directorio, op. cit.*, p. 529.

RESUMEN- El lento proceso de cubanización en el consumo de alimentos y bebidas en la Cuba del siglo XIX. Los sabores, dominados en un primer tiempo por los hábitos peninsulares, se fueron acriollando, sobre todo a partir de 1880. Aunque apreciaban las normas españolas y los aportes internacionales (franceses sobre todo), los miembros de la élite cubana fueron asumiendo cada vez más, por motivos de orden afectivo, los platos autóctonos y contribuyeron a una nacionalización de la herencia hispana.

RÉSUMÉ- Le lent processus de cubanisation de la nourriture et de la boisson au cours du XIXe siècle cubain. Les saveurs, d'abord dominées par les habitudes péninsulaires, ont pris des traits créoles, surtout à partir de 1880. Tout en appréciant les normes espagnoles et les apports extérieurs (surtout français), les membres de l'élite cubaine s'attachèrent de plus en plus, pour des raisons affectives, aux plats autochtones et contribuèrent à une adaptation nationale de l'héritage péninsulaire.